

Plan de travail

Séance 1 – PSE – Les pratiques alimentaires



1 – Étude de l'appareil digestif

Après avoir écouté attentivement mes explications, légendez le schéma de l'appareil digestif.

2 – Le mécanisme de la digestion

A partir de [la vidéo sur la digestion](#) et de l'étude du document 1, complétez le tableau suivant :

Constituants alimentaires	Lieux de transformation chimique	Sucs digestifs concernés	Nutriments issus de la digestion
Glucides			
Lipides			
Protides			
Eau, sels minéraux, vitamines	<i>Ils ne sont pas digérés, ils sont directement assimilables</i>		
Fibres	<i>Elles ne sont ni digérées, ni absorbées. Elles favorisent le transit intestinal</i>		

3 – Les aliments ultra-transformés

Après avoir lu le document 2, formuler le problème posé. Puis définissez ce qu'est un aliment ultra-transformé et indiquez qui les fabrique. Enfin, précisez pourquoi leur consommation excessive pose problème.

4 – Bilan

5 – Pour la semaine prochaine : prendre en photo le nutri-score d'un produit que vous consommez régulièrement.